

Инструкция
Severin WA 2102

Перейти в карточку товара


8 800 775 98 98
Получите техническую консультацию.
Круглосуточно. Без выходных


www.sotmarket.ru
Подробная информация о товаре,
отзывы, обзоры и аксессуары

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Waffelautomat	D
Instructions for use	Waffle iron	GB
Mode d'emploi	Gaufrier	F
Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	NL
Instrucciones de uso	Plancha para gofres	E
Manuale d'uso	Piastra per cialde	I
Brugsanvisning	Vaffeljern	DK
Bruksanvisning	Våffeljärn	S
Käyttöohje	Vohvelirauta	FIN
Instrukcja obsługi	Gofrownica	PL
Οδηγίες χρήσεως	Βαφλομηχανή	GR
Руководство по эксплуатации	Электровафельница	RUS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Ⓓ

Waffelautomat

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Sicherheitshinweise



Achtung! Die berührbaren Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr!
Daher das Gerät nur am Griff berühren.

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zuleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder anderen brennbaren Materialien stellen und nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das heiße Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Anschlussleitung während dem Gebrauch und bei der Aufbewahrung keiner Zug- und Knickbeanspruchung aussetzen, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie Kinder fern von Verpackungsmaterial. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem

separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Kabelaufbewahrung

Je nach Modell kann Ihr Waffelautomat mit einer Kabelaufwicklung oder einem Kabelfach ausgestattet sein.

Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln bzw. dem Kabelfach entnehmen.

Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor Sie die Anschlussleitung wieder aufwickeln bzw. einschieben.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Das Gerät ca. 10 Minuten mit geschlossenen Backhälften aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann. (Gerät mit Temperaturregler auf höchste Reglerstellung).

Für ausreichende Lüftung sorgen.

Anschließend den Waffelautomat, wie unter „***Reinigung und Pflege***“ beschrieben, reinigen.

Backvorgang

– Backhälften schließen.
– Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
– Temperaturregler auf die höchste Position einstellen.
– Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist der Waffelautomat betriebsbereit.
– Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige auf.
– Öffnen Sie die Backhälften.
– Die antihaft-beschichteten Backflächen brauchen nur zu Beginn des Backens leicht mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett eingefettet werden.
– Teig in die Mitte der unteren Backfläche einfüllen.
– Das Oberteil zuklappen und kurz andrücken, die Teigverteilung ist dann gleichmäßiger.
– Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit des Teiges und der gewählten Temperatureinstellung ca. 2-3 Minuten.
– Die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorganges entnehmen. Verwenden Sie zur Entnahme keine scharfen Gegenstände, Sie könnten sonst die Antihaftbeschichtung beschädigen.
– Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
– Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
– Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

Praktisch Hinweise

– Knusprig gebackene Waffeln nebeneinander auf einen Kuchenrost legen, denn nur so bleiben sie auch wirklich knusprig; gestapelt werden sie schnell weich.
– Wird Milch statt Wasser verwendet, werden die Waffeln weicher und dunkler.
– Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

– Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
– Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.

Rezepte:

Biskuitwaffeln
Zutaten:
5 Eigelb, 5 Essl. heißes Wasser, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 150g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 5 Eiweiß steifgeschlagen, 1 Essl. Rum.
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Eigelb, Wasser, Zucker und Zitronenschale so lange schaumig schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Rum hinzufügen, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.
Waffelautomat:
hohe Temperatureinstellung

Feine Nusswaffeln
Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 150g Mehl, 1. Teel. Backpulver, 75g Wal- oder Haselnusskerne gerieben, 1 Essl. Rum
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Fett, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier, dann mit Backpulver gemischtes Mehl unterrühren. Zuletzt die Nüsse und den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Mit Puderzucker bestreut warm oder kalt servieren.
Waffelautomat:
hohe Temperatureinstellung

- Bei der Teigzubereitung auf gleiche Temperatur der Zutaten achten. Der Teig schwitzt beim Backen etwas aus. Aber die Waffeln sind bei sorgfältiger Zubereitung sehr zart und mürbe.

Sandwaffeln
Zutaten:
200g Margarine oder Butter, 100g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 200g Mehl, ½ Teel. Backpulver, 1 Essl. Rum
Zum Bestreuen: Puderzucker
Zubereitung:
Fett, Zucker und Zitronenschale gut sahnig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen und gut unterrühren. Mit Backpulver hinzugeben, zuletzt den Rum hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.
Waffelautomat:
hohe Temperatureinstellung

Zimtwaffeln
Zutaten:
125g Margarine oder Butter, 3 Eier, 50g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250g Mehl, 1 Teel. Zimt, 2 Teel. Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser.
Zum Bestreuen: Zucker und Zimt
Zubereitung:
Fett, Zucker, Vanillezucker gut schaumig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.
Waffelautomat:
sehr hohe Temperatureinstellung

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/ Ersatzteilshop*".

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Waffle iron

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
This product complies with all binding CE labelling directives.

Important safety instructions



Warning: the outer surfaces of the appliance become very hot during operation. Exercise great care to avoid burns.

Do not touch any hot parts of the appliance; use the handle only.

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials; do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is switched on or still hot.
- To prevent damage to the housing, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- The power cord must be kept well away from any hot parts of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
  - **in case of any malfunction,**
  - **while cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- To prevent damage to the power cord, never twist, kink or pull on the cord during use, or when the appliance is stored.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age), and also by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- Children under 8 years of age must be kept well away from the appliance and its power cord while connected to the mains, or while it is cooling down after use.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or

similar applications, such as in
- staff kitchens, offices and other commercial environments,
- agricultural areas,
- hotels, motels etc. and similar establishments,
- bed-and-breakfast guest houses.

- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Power cord storage

Depending on the model, your waffle iron may come with a power cord wind-up storage or a cord storage compartment.
Always take the power cord out of its storage compartment and unwind it to its full length before use.
Wind up or restore the power cord to the storage compartment only after the waffle iron has cooled down completely.

Before initial use

The waffle iron should be preheated for ten minutes with the lids closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on the waffle iron. Please ensure sufficient ventilation.
(If your waffle iron has an adjustable thermostat control, turn it to its highest setting).
Clean the appliance afterwards as described in ***Cleaning and Care***.

Operation

– Close the lids.
– Plug in the appliance. The red main indicator light comes on.
– Turn the thermostat control to its maximum setting.
– Preheat the waffle iron for about eight minutes. It is then ready for use.
– Once the pre-set temperature is reached, the green ‘ready’-light will come on.
– Open the two lids.
– Before use, the non-stick plates should be lightly greased with a small amount of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
– Put the dough on the middle of the lower plate.
– Close the upper lid and press down gently to help spread the dough evenly.
– The baking time is in general 2 - 3 minutes, depending on the nature of the dough as well as the selected temperature.
– Once the baking process is finished, remove the waffle immediately. To prevent damage to the non-stick coating, do not use any sharp or pointed objects to remove the food.
– Check the level of browning. Should the waffle be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time.
– Place fresh dough into the waffle iron immediately after removing the waffle.
– After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with its cooking plates open.

Practical hints

– In order to maintain the crispness of the waffles, place them next to each other on a rack to cool. (Placed on top of each other, the waffles will lose their crispness).
– If milk is used instead of water, the waffles will be softer and darker.
– In order to achieve even browning, all ingredients should be of the same temperature.

General care and cleaning

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.

- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.
- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.

Recipes:

Biscuit Waffles
Ingredients:
5 egg yolks, 5 tbsp. hot water, 100 g (3½ oz) sugar, grated rind of lemon, 150 g (5½ oz) flour, ½ tsp. baking powder, 5 egg whites, whisked, 1 tbsp. rum, icing sugar
Preparation:
Beat the egg yolks, water, sugar and lemon rind. To check if the correct consistence has been achieved, mark the surface with a knife blade. If the mark remains then continue. Stir in the flour sifted with baking powder and the rum, and finally gently fold in the whisked egg whites.
Bake the dough immediately.
Sprinkle the baked waffles with icing sugar and serve them warm.
Waffle iron:
High temperature setting

Exquisite Nut Waffles
Ingredients:
200 g (7 oz) margarine or butter, 75 g (2½ oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 3 eggs, 150 g (5½ oz) flour, 1 tsp. baking powder, 75 g (2½ oz) walnuts or hazelnuts, ground, 1 tbsp. rum, icing sugar
Preparation:
Whisk fat, sugar and vanilla sugar. Add eggs and then flour sifted with baking powder. Finally stir in the nuts and rum.
Bake the dough immediately.
Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.
Waffle iron:
High temperature setting

- When preparing the waffle batter ensure all the other ingredients have the same temperature. The dough may "sweat" a little, but the waffles are very tender and crispy if carefully prepared.

Sand Waffles
Ingredients:
200 g (7 oz) margarine or butter, 100 g (3½ oz) sugar, grated rind of 1 lemon, 4 eggs, 200 g (7 oz) flour, ½ tsp. baking powder, 1 tbsp. rum, icing sugar
Preparation:
Cream fat, sugar and lemon rind. Add the eggs one after another and mix well. Gently fold in the flour sifted with baking powder in small portions, and finally stir in the rum.
Bake the dough immediately.
Sprinkle the baked waffles with icing sugar. Serve warm or cold.
Waffle iron:
High temperature setting

Cinnamon Waffles
Ingredients:
125 g (4½ oz) margarine or butter, 3 eggs, 50 g (1 3/4 oz) sugar, 1 packet vanilla sugar, 250 g (9 oz) flour, 1 tsp. cinnamon, 2 tsp. baking powder, 125 ml (4½ fl oz) lukewarm water, sugar and cinnamon for icing
Preparation:
Whisk the fat, sugar and vanilla sugar; add the eggs one after another. Gently fold in the flour sifted with baking powder and the lukewarm water, and finally add the cinnamon.
Bake the dough immediately.
Sprinkle the baked waffles with sugar and cinnamon. Serve warm.
Waffle iron:
Very high temperature setting

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee
This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period

of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

F

Gaufrier

Chère Cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Importantes consignes de sécurité



Avertissement : les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Prenez soin afin d'éviter tout risque de brûlures.

Ne touchez aucune partie chaude de l'appareil ; utilisez uniquement la poignée.

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante à l'écart de toute obstruction. Ne positionnez pas l'appareil sous, ou à proximité, des éléments hauts de cuisine ou d'autres objets suspendus tels que rideaux ou autres matériaux inflammables ; n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension ou encore chaud.
- Pour éviter d'endommager le boîtier, ne placez ou n'utilisez pas l'appareil sur, ou à proximité d'une surface chaude (telle qu'une plaque de cuisson) ou d'une flamme nue.
- Maintenez le cordon d'alimentation bien à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale après utilisation, ainsi que**
  - **en cas de mauvais fonctionnement**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne tordez, pliez ou tirez pas celui-ci pendant l'utilisation ni lorsque l'appareil est rangé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans), ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, si ces personnes ont été supervisées et formées à l'utilisation de l'appareil et si elles comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder à des travaux de maintenance ou de nettoyage sur l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation lorsque l'appareil est branché sur une prise murale, ou pendant son refroidissement après utilisation.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Nous déclinons toute responsabilité

pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Rangement du cordon d'alimentation

En fonction du modèle, votre gaufrier peut être équipé soit d'un rangement par enrouleur du cordon d'alimentation soit d'un compartiment de rangement du cordon.

Avant d'utiliser l'appareil, déroulez toujours le cordon en sa totalité ou enlevez-le de son compartiment.

Laissez refroidir l'appareil avant d'enrouler le cordon ou de le remettre dans son compartiment.

Avant la première utilisation

Lors de la première utilisation, faites chauffer le gaufrier environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées. Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf". Veillez à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé.

(Si votre appareil possède un bouton de thermostat, mettez-le sur la position maximale).

Pour nettoyer le gaufrier référez-vous au paragraphe ***Nettoyage et Entretien***.

Utilisation

- Fermez les plaques de cuisson du gaufrier.
- Branchez l'appareil. Le voyant lumineux rouge s'allume.
- Mettez le bouton du thermostat sur la position maximale.
- Préchauffez le gaufrier environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux vert "prêt" s'allume.
- Ouvrez les deux plaques de cuisson.
- Avant utilisation, huilez légèrement les plaques à revêtement anti-adhésif avec une petite quantité d'huile spécial friture pouvant être chauffée sans risque à haute température.
- Versez la pâte au centre de la plaque.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil et appuyez doucement pour répartir la pâte sur toute la surface.
- Le temps de cuisson dépend de la nature de la pâte et de la température sélectionnée ; en général il est de 2 à 3 minutes.
- Lorsque les gaufres sont cuites, enlevez-les immédiatement. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus pour retirer les aliments.
- Si la première gaufre est trop ou pas assez cuite, réglez le bouton thermostat ou le temps de cuisson en conséquence.
- Après avoir enlevé la gaufre cuite, remettez immédiatement de la pâte dans le gaufrier.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

Conseils pratiques

- Pour conserver le croustillant des gaufres, laissez-les refroidir côte à côte sur une grille. (Si vous empilez, elles perdront leur croustillant.)
- Si vous utilisez du lait à la place de l'eau, les

gaufres seront plus molles et plus brunes.
– Afin d'obtenir une couleur brune égale, tous les ingrédients doivent être à la même température.

Nettoyage et entretien
- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de détergent très puissant.

– Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
– Les plaques à revêtement anti-adhésif se nettoient avec un chiffon humide ou une brosse souple.

Recettes

Gaufres biscuits
Ingrédients:
5 jaunes d'œufs, 5 cuillères à soupe d'eau chaude, 100 gr de sucre, zeste de citron râpé, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 5 blancs d'œufs montés en neige, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace
Préparation:
Battez ensemble les jaunes d'oeuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Pour vérifier la bonne consistance, marquez la surface d'un trait au couteau ; si la marque reste visible, passez à la suite. Ajoutez la farine, la levure et le rhum, puis incorporez délicatement les blancs montés en neige.
Faites cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez chaud.
Gaufrier:
Réglage de la température sur la position élevée

Excellentes gaufres aux noisettes
Ingrédients:
200 gr de margarine ou beurre, 75 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 3 oeufs, 150 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 75 gr de noix ou noisettes concassées, 1 cuillère à café de rhum, sucre glace
Préparation:
Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez les oeufs et la farine tamisée avec la levure.
Ajoutez ensuite les noisettes et le rhum.
Faites cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace.
Servez chaud ou froid.
Gaufrier:
Réglage de la température sur la position élevée

- Lors de la préparation de la pâte à gaufres, vérifiez que tous les autres ingrédients sont à la même température. Il se peut que la pâte transpire un peu, mais les gaufres seront tendres et croustillantes si elles sont préparées soigneusement.

Gaufres sablées:
Ingrédients:
200 gr de margarine ou beurre, 100 gr de sucre, un zeste de citron, 4 oeufs, 200 gr de farine, ½ cuillère à café de levure, 1 cuillère à soupe de rhum, sucre glace
Préparation:
Mélangez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les oeufs un par un et mélangez bien. Ajoutez progressivement la farine tamisée et la levure, puis le rhum.
Faites cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace.
Servez chaud ou froid.
Gaufrier:
Réglage de la température sur la position élevée

Gaufres à la cannelle
Ingrédients:
125 gr de margarine ou beurre, 3 oeufs, 50 gr de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 250 gr de farine, 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à café de levure, 125 ml d'eau tiède, sucre et cannelle pour glacer
Préparation:
Mélangez le beurre, le sucre et le sucre

vanillé ; ajoutez les oeufs un par un. Ajoutez la farine tamisée avec la levure et l'eau tiède, puis la cannelle.
Faites cuire la pâte immédiatement.
Saupoudrez les gaufres cuites de sucre glace.
Servez chaud.
Gaufrier:
Réglage de la température sur la position très élevée

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Wafelijzer

Beste klant
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Belangrijke veiligheidsinstructies



Let op: de buitenkant van het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet.
Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

Raak geen hete delen van het apparaat aan; gebruik alleen de hendel.

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Zet het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats of gebruik het apparaat niet dichtbij of onder keukenkastjes of onder hangende voorwerpen zoals gordijnen en ander brandbaar materiaal. Gebruik het apparaat nooit buiten
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangeschakeld of als het nog niet is afgekoeld.
- Om beschadiging aan de behuizing te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Het snoer moet weggehouden worden van de hete onderdelen van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer:**
  - **het apparaat niet juist werkt en**
  - **tijdens het schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Om beschadiging aan het snoer te voorkomen nooit het snoer verdraaien, dubbel vouwen of aan het snoer trekken tijdens gebruik of als het apparaat is opgeborgen.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud), en ook door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen niet worden toegestaan om schoonmaak of onderhoud werk aan het apparaat te doen.
- Kinderen onder 8 jaar oud moeten weggehouden worden van het apparaat wanneer het power snoer aangesloten is op het stroomnet, of wanneer het apparaat afkoelt na gebruik.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van

gevaar zijn b.v. door verstikking.

- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Dit apparaat is bestemt voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige establissementen
  - bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Opbergen van het snoer

Afhangend van het model, jouw wafelijzer kan komen met een opwindbaar snoeropbergruimte, snoeropbergplaats of zonder.

Zorg dat het snoer altijd geheel is afgerold wanneer in gebruik.

Berg het snoer alleen op wanneer het wafelijzer geheel afgekoeld is.

Algemene aanwijzing

Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie. (Wanneer het wafelijzer is uitgerust met een verstelbare thermostaatknop zet deze dan in de hoogste stand). Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in ***Reiniging en onderhoud***.

Gebruik van het wafelijzer

- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode hoofd indicatielampje zal aangaan.
- Draai de thermostaat controle naar de maximale zetting.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 8 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, zal het groene ‘bereid’-lampje aangaan.
- Het wafelijzer openen.
- Voor gebruik moeten de anti-aanblakplaten licht ingevet worden met een kleine hoeveelheid olie of vet speciaal geschikt voor bakken en die veilig verhit mag worden tot hoge temperaturen.
- Plaats het deeg in het midden van de bodemplaat.
- Sluit de bovenplaat en druk deze zachtjes aan om het deeg gelijkmatig uit te spreiden.
- De baktijd is ongeveer 2 tot 3 minuten, dit hangt af van het soort deeg en de gekozen temperatuur.
- Verwijder de wafel onmiddellijk als het bakken klaar is. Om schade aan de anti-aanbaklaag, gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het voedsel te verwijderen.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.

Handige tips

- Plaats de wafels naast elkaar op een rooster om af te koelen om te zorgen dat deze knapperig blijven (plaats de wafels op elkaar en ze zullen taai worden).
- De wafels zullen zachter en donkerder worden wanneer men melk gebruikt in plaats van water.
- Alle ingrediënten moeten dezelfde

temperatuur hebben om gelijkmatig te bakken en bruinen.

Reiniging en onderhoud

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.

– Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
– De anti-aanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek of een zachte borstel.

Recepten

Beschuitwafels

Ingrediënten:
5 eierdooiers, 5 eetlepels heet water, 100 gr suiker, geraspte citroenschil, 150 gr bloem, ½ theelepel bakpoeder, 5 eiwitten opgeklopt, 1 theelepel rum, poedersuiker.
Bereiding:
Klop de eierdooiers, water en citroenschil zo stijf dat een indruk van een mespunt zichtbaar blijft. Meng al roerend voorzichtig de rum en het opgeklopte eiwit door de met bakpoeder vermengde bloem. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi de poedersuiker over de wafels. Serveer warm.
Wafelijzer:
Hoge temperatuur zetting

Fijne Nootwafels

Ingrediënten:
200 gr margarine of boter, 75 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 3 eieren, 150 gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 75 gr gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel rum, poedersuiker.
Bereiding:
Meng boter, suiker en vanillesuiker. Voeg de eieren toe en dan de bloem gemengd met het bakpoeder. Roer als laatste de noten en de rum door het deeg. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.
Wafelijzer:
Hoge temperatuur zetting

- Zorg dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. Het deeg kan wat zweten bij het bakken, maar de wafels zullen zacht en knapperig zijn wanneer op de juiste manier bereid.

Zandwafels

Ingrediënten:
200 gr margarine of boter, 100 gr suiker, geraspte schil van 1 citroen, 4 eieren, 200 gr bloem, ½ eetlepel bakpoeder, 1 theelepel rum, poedersuiker.
Bereiding:
Meng de boter, suiker en citroenschil. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg voorzichtig een mengsel van bloem en bakpoeder in kleine hoeveelheden toe en tenslotte de rum. Bak het deeg onmiddellijk. Strooi poedersuiker over de wafels. Serveer warm of koud.
Wafelijzer:
Hoge temperatuur zetting

Kaneelwafels

Ingrediënten:
125 gr margarine of boter, 3 eieren, 50 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker, 250 gr bloem, 1 eetlepel kaneel, 2 eetlepelsbakpoeder, 125ml lauw water, poedersuiker en kaneel om te bestrooien.
Bereiding:
Klop boter, suiker en vanillesuiker en voeg één voor één de eieren toe. Voeg langzaam de bloem vermengd met het bakpoeder en het lauwe water toe. Voeg als laatste de kaneel toe. Bak het deeg onmiddellijk. Bestrooi de wafels met poedersuiker en kaneel. Serveer warm.
Wafelijzer:
Zeer hoge temperatuur zetting

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

E

Plancha para gofres

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad



Advertencia: la superficie exterior del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. Extreme las precauciones para evitar quemaduras.

No toque ninguna parte caliente del aparato; utilice solo el asa.

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente sin ninguna obstrucción. No coloque el aparato ni lo ponga en funcionamiento cerca o debajo de armarios de cocina ni objetos que cuelgan como cortinas u otros objetos inflamables; no utilice el aparato en el exterior.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido o todavía caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Mantenga el cable eléctrico suficientemente alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - **si hay una avería y**
  - **durante la limpieza.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje luego el cable colgando.
- Para no dañar el cable eléctrico, no enrolle, retuerza ni tire del cable durante su uso, o mientras el aparato está almacenado.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años), y también por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato y comprendan plenamente el riesgo y las precauciones de seguridad del producto.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del aparato.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato y de su cable eléctrico mientras está conectado a la red eléctrica, o mientras el aparato se está enfriando después de haberlo utilizado.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han

sido observadas debidamente.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Espacio recoge-cable

Dependiendo del modelo, la plancha para gofres incluirá un compartimento enrolla-cable o un compartimento para guardar el cable.

Desenrolle siempre el cable totalmente al utilizarlo y guárdelo una vez que el aparato se haya enfriado por completo.

Antes del primer uso

La plancha ha de precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, desprendiendo un característico olor a nuevo. Durante esta operación, mantenga la habitación ventilada. (Si su plancha dispone de un termostato, ajústelo al máximo nivel).

Limpie la plancha después de cada uso, como se indica en el apartado ***Limpieza y Mantenimiento***.

Funcionamiento

– Cierre la tapa
– Enchufe el aparato. La luz indicadora roja se enciende.
– Sitúe el control del termostato en la posición máxima.
– Precaliente la plancha durante unos 8 minutos.
– Cuando alcance la temperatura seleccionada, se encenderá la luz verde indicadora de 'listo para usar'.
– Abra las dos tapas.
– Antes de utilizarla, debe engrasar ligeramente las placas antiadherentes utilizando una pequeña cantidad de aceite o margarina indicados para freír y que pueden calentarse a elevada temperatura sin ningún riesgo.
– Coloque la pasta en el centro del plato inferior.
– Cierre la tapa superior y presione suavemente para que la pasta se distribuya.
– El tiempo de horneado es de 2 a 3 minutos, dependiendo de la porción de pasta y la temperatura seleccionada.
– Retire entonces el gofre de la plancha de inmediato. Para no dañar el recubrimiento antiadherente, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para extraer la comida.
– Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
– Coloque una nueva porción de pasta tras retirar el gofre.
– Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa abierta.

Consejos prácticos

– Para mantener los gofres calientes, colóquelos próximos entre sí (si los superpone, perderán su textura crujiente).
– Si utiliza leche en lugar de agua, los gofres serán más suaves y dorados.
– Para obtener un buen tostado, todos los ingredientes han de haber sido sometidos a la misma temperatura.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.

- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Los bordes no pegajosos de los platos pueden limpiarse con una brocha o paño húmedo.

Recetas

Galletas gofres
Ingredientes:
5 yemas de huevo, 5 c/das. de agua caliente, 100 g. de azúcar, limón rayado, 150 g. de harina, ½ c/dita. de polvo de hornear, 5 claras de huevo, 1 c/da. de ron y polvo de azúcar.
Preparación:
Bata las claras de huevo, agua, azúcar y limón rallado hasta que la marca del cuchillo en la superficie no desaparezca. Revuelva en la harina cernida, el polvo de hornear y el ron, y finalmente poco a poco cubra con las claras de huevo batidas.
Hornee la pasta inmediatamente.
Cubra los gofres con polvo de azúcar y sírvalos calientes.
Plancha para gofres:
Ajuste de temperatura alta

Exquisitos gofres de nuez
Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 75 g. de azúcar, un paquete de azúcar de vainilla, 3 huevos, 150g. de nueces, avellanas o cacahuetes, 1c/da. de ron y polvo de azúcar.
Preparación:
Batir la mantequilla, azúcar y azúcar de vainilla. Agregue los huevos y después la harina cernida con el polvo de hornear. Finalmente cubra con las nueces y el ron.
Hornee la pasta inmediatamente.
Agregue el polvo de azúcar y sírvalos calientes o fríos.
Plancha para gofres:
Ajuste de temperatura alta

- Fíjese que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. La pasta puede "sudar" un poquito, para que los gofres sean mas suaves y crujientes, si se preparan cuidadosamente.

Gofres polvorosos
Ingredientes:
200 g. de margarina o mantequilla, 100 g. de azúcar, 1 limón rallado , 4 huevos, 200 g. de harina, ½ c/dita de polvo de hornear, 1 c/da de ron y polvo de azúcar.
Preparación:
Bata la mantequilla, el azúcar y el limón rallado. Agregue los huevos uno detrás de otro y mezcle bien, suavemente esparza la harina cernida y el polvo de hornear en pequeñas porciones y finalmente agréguele el ron.
Hornee la pasta inmediatamente.
Esparza el polvo de azúcar y sírvalos fríos o calientes.
Plancha para gofres:
Ajuste de temperatura alta

Gofres de canela
Ingredientes:
125 g. de margarina o mantequilla, 3 huevos, 50 g. de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, 250 g. de limón, 1 c/da. de canela, 2 c/ditas. de polvo de hornear, 125 ml. de agua tibia, azúcar y canela para espolvorear.
Preparación:
Bata la margarina, azúcar y el azúcar de vainilla, agregue los huevos uno por uno, poco a poco agregue la harina cernida, el polvo de hornear, el agua tibia y finalmente agregue la canela. Hornee la pasta inmediatamente. Esparza sobre los gofres el azúcar y la canela.
Plancha para gofres:
Ajuste de temperatura muy alta

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Piastra per cialde

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.
Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Importanti norme di sicurezza



Attenzione! Le superfici esterne dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Prestate estrema attenzione per evitare scottature.

Non toccate nessuna delle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi; utilizzate solo l'impugnatura.

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente libera da ogni ostruzione. Non posizionate l'apparecchio e non mettetelo in funzione vicino o al di sotto di armadietti pensili o oggetti pendenti tipo tende o altri materiali infiammabili; non usate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciate incustodito l'apparecchio se in funzione o ancora caldo.
- Per evitare di danneggiare la cassa, non posizionate l'apparecchio né mettetelo in funzione sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche).
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non si trovi mai vicino alle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **durante la pulizia.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Per non procurare danni al cavo di alimentazione, evitate di deformarlo, piegarlo o tirarlo, e questo non solo durante l'uso, ma anche quando riponete l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato anche da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e abbiano compreso appieno le precauzioni di sicurezza e i pericoli eventuali che esso comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini comunque non deve essere permesso di effettuare lavori di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio.
- Ai bambini di età inferiore agli 8 anni non deve essere consentito l'accesso all'apparecchio o al cavo di alimentazione

quando è ancora collegato alla rete elettrica o mentre è in fase di raffreddamento dopo l'uso.

- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Sistemazione del cavo di alimentazione

Secondo il modello scelto di piastra per cialde, l'apparecchio può avere un vano con sistema avvolgicavo oppure un semplice vano per riporre il cavo di alimentazione.

Prima di usare l'apparecchio, svolgete sempre completamente il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza o tiratelo fuori completamente dal vano avvolgicavo.

Riavvolgete il cavo o conservatelo nel suo apposito vano solo dopo che la piastra per cialde si sia completamente raffreddata.

Messa in funzione

La piastra per cialde va riscaldata per una diecina di minuti tenendo chiusi i coperchi. In questo modo verrà eliminato il tipico odore che la piastra per cialde emana al suo primo utilizzo. Vi raccomandiamo di aerare bene il locale.

(Se sulla vostra piastra per cialde c'è una manopola a termostato regolabile, giratela posizionandola sull'impostazione massima).

In seguito, pulite la piastra per cialde come descritto nel paragrafo ***Manutenzione Generale e Pulizia***.

Funzionamento

- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di corrente. La spia luminosa principale di colore rosso si accende.
- Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione massima.
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde per circa otto minuti. Dopodiché sarà pronta per l'uso.
- Al raggiungimento della temperatura preselezionata, si accenderà la spia luminosa verde di "macchina pronta".
- Aprite i due coperchi.
- Prima dell'uso, ungete le piastre antiaderenti con dell'olio o grasso specifico per fritture, quello cioè che può raggiungere alte temperature in tutta sicurezza.
- Mettete l'impasto al centro della piastra inferiore.
- Richiudete il coperchio superiore e esercitate una leggera pressione affinché l'impasto si spanda in maniera uniforme.
- Il tempo di cottura è di 2 - 3 minuti in generale, a seconda del tipo di impasto e della temperatura impostata.
- Alla fine del processo di cottura, togliete prontamente la cialda dalla piastra. Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente, non utilizzate utensili taglienti o appuntiti nel rimuovere gli alimenti.
- Controllate il livello di doratura. Nel caso

la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre di cottura aperte.

Consigli utili
- Per poter mantenere la friabilità delle cialde, vi consigliamo di lasciarle raffreddare su una griglia disponendole una affianco all'altra (Se invece vengono messe una sull'altra, le cialde non saranno più croccanti).
- Se usate del latte, anziché acqua, le cialde diventano più morbide e più scure.
- Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

Manutenzione generale e pulizia
- ● Prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente con le piastre di cottura aperte.
- ● Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- ● Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- Le piastre antiaderenti possono essere pulite con un panno morbido umido o con una spazzola morbida.

Ricette:

Biscotti di cialda
Ingredienti:
5 tuorli d'uovo, 5 cucchiai da tavola di acqua calda, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 150 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 5 albumi montati a neve, 1 cucchiaio da tavola di rum, zucchero a velo
Preparazione:
Battete insieme i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Per controllare che l'impasto abbia raggiunto la consistenza ottimale, praticate un'incisione sulla superficie con la lama di un coltello. L'impasto è pronto quando l'incisione rimane evidente.
Mettete subito l'impasto sulla piastra
Incorporate la farina passata al setaccio, il lievito in polvere e il rum. Infine aggiungete delicatamente gli albumi montati a neve.
Mettete subito l'impasto sulla piastra.
Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo e servite ben calde.
Piastra per cialde:
Impostazione della temperatura alta

Cialde Deliziose alle Nocciole
Ingredienti:
200 gr. di margarina o burro, 75 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 150 gr. di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 75 gr. di noci o noccioline, in grani, 1 cucchiaio da tavola di rum, zucchero a velo
Preparazione:
Amalgamate bene la margarina (o il burro), lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungete le uova e poi la farina passata al setaccio con il lievito in polvere. Infine incorporate le nocciole e il rum.
Mettete subito l'impasto sulla piastra.
Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.
Piastra per cialde:
Impostazione della temperatura alta
- ● Per la preparazione della pastella

per cialde, assicuratevi che tutti gli altri ingredienti si trovino alla stessa temperatura. L'impasto può essere un po' lento, ma le cialde saranno molto tenere e croccanti se preparate con la dovuta attenzione.

Cialde zuccherine

Ingredienti:

200 gr. di margarina o burro, 100 gr. di zucchero, una buccia di limone grattugiata, 4 uova, 200 gr. di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, un cucchiaio da tavola di rum, zucchero a velo

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone. Aggiungete le uova uno dopo l'altro e mescolate bene. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e infine aggiungetevi il rum. Mettete subito l'impasto sulla piastra.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero a velo. Servite le cialde calde o anche fredde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura alta

Cialde alla cannella

Ingredienti:

125 gr. di margarina o burro, 3 uova, 50 gr. di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 gr. di farina, 1 cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 125 ml. di acqua tiepida, zucchero e cannella per la glassatura

Preparazione:

Amalgamate bene la margarina (o il burro) con lo zucchero e lo zucchero vanigliato; aggiungete le uova uno dopo l'altro. Incorporate delicatamente e gradualmente la farina passata al setaccio insieme al lievito e all'acqua tiepida e infine aggiungetevi la cannella.

Cospargete le cialde già cotte con lo zucchero e la cannella. Servite le cialde calde.

Piastra per cialde:

Impostazione della temperatura molto alta

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Vaffeljern

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Vigtige sikkerhedsforskrifter



Advarsel: Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug. Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.
Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtaget.

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer vaffeljernet på en ryddet varmefast overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
- For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Ledningen må aldrig komme i berøring med apparatets varme dele.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - **i tilfælde af fejlfunktion og**
  - **under rengøring.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- For at undgå at beskadige ledningen må man aldrig sno, bøje eller trække i den, hverken under brug eller når apparatet sættes væk.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år gamle), og også af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at rengøre eller vedligeholde apparatet.
- Børn under 8 år må holdes langt væk fra apparatet og dets ledning, både mens det er tilsluttet til strømforsyningen eller mens det køler af efter brug.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,

- landhusholdninger,
- hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
- B&B pensionater.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Opbevaring af ledningen

Afhængig af modellen har vaffeljernet enten en oprulningstromle eller et rum til opbevaring af ledningen.

Rul altid ledningen helt ud eller tag den helt ud af opbevaringsrummet før apparatet tilsluttes.

Ledningen må ikke rulles op og lægges tilbage i opbevaringsrummet før vaffeljernet er kølet fuldstændigt af.

Før brug

Vaffeljernet bør forvarmes 10 minutter med låget lukket. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når et vaffeljern første gang tages i brug. Sørg for tilstrækkelig udluftning. (Hvis vaffeljernet har justerbar termostat, sættes denne på den højeste temperatur).

Rens vaffeljernet bagefter som beskrevet under ***Rengøring og vedligehold***.

Sådan bruges vaffeljernet

– Luk låget.
– Sæt stikket i stikkontakten. Det røde hovedindikatorlys vil tænde.
– Drej termostaten hen på den højeste indstilling.
– Forvarm vaffeljernet i ca. 8 minutter. Derefter er det klar til brug.
– Når den forindstillede temperatur er nået, vil det grønne klar-til-brug lys tænde.
– Åbn vaffeljernet.
– Før brug bør de to slip-let flader smøres med lidt olie eller fedtstof som er velegnet til stegning og derfor kan tåle opvarmning til høje temperaturer.
– Hæld dej på midten af den nederste flade.
– Luk det øverste låg ned og pres forsigtigt for at få dejen til at spredes jævnt.
– Bagetiden er almindeligvis 2-3 minutter, afhængig af dejens konsistens og den valgte temperatur.
– Vaflerne bør fjernes fra jernet umiddelbart efter at bagningen er afsluttet. For at undgå at beskadige slip-let belægningen, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande til at tage vaflerne ud med.
– Hold øje med hvor brune vaflerne bliver. Hvis vaflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
– Hæld ny dej på vaffeljernet umiddelbart efter at de færdigbagte vafler er taget ud.
– Efter brug bør stikket tages ud af stikkontakten og apparatet bør køle helt af med varmefladerne åbne.

Praktiske tips

– For at vaflerne kan forblive sprøde, bør de sættes til afkøling på en bagerist ved siden af hinanden. (Hvis de placeres oven på hinanden, vil vaflerne blive bløde).
– Hvis der bruges mælk i stedet for vand, vil vaflerne blive blødere og mørkere.
– For at opnå en ensartet bruning, bør alle ingredienser have samme temperatur.

Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet helt af med varmefladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.

– Apparatets yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
– De slip-let belagte flader kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.

Opskrifter

Biskuit-vafler

Ingredienser:
5 æggeblommer, 5 spsk. varmt vand, 100 g sukker, reven citronskal, 150 g mel, ½ tsk. bagepulver, 5 stiftpiskede æggehvider, 1 spsk. rom, flormelis
Tilberedning:
Pisk æggeblommer, vand, sukker og citronskal. For at undersøge om dejen har den korrekte konsistens kan man sætte et mærke på dejens overflade med et knivblad. Hvis mærket stadig er synligt når kniven løftes op, er konsistensen rigtig. Sigt melet i sammen med bagepulveret, tilsæt rommen og vend til sidst de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys flormelis på de nybagte vafler og server dem varme.
Vaffeljern:
Høj temperatur indstilling

Lækre nøddevafler

Ingredienser:
200 g margarine eller smør, 75 g sukker, 1 til 2 tsk. vanillesukker, 3 æg, 150 g mel, 1 tsk. bagepulver, 75 g hakkede valnødder eller hasselnødder, 1 spsk. rom , flormelis
Tilberedning:
Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker. Tilsæt æg og derpå det sigtede mel med bagepulveret. Rør til sidst rom og nødder i. Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen. Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.
Vaffeljern:
Høj temperatur indstilling

- Når man tilbereder dej til vafler er det vigtigt at alle ingredienserne har den samme temperatur. Dejen kan ”svede” en smule, men vaflerne bliver meget lette og sprøde hvis de tilberedes omhyggeligt.

Dessertvafler

Ingredienser:
200 g margarine eller smør, 100 g sukker, reven skal af 1 citron, 4 æg, 200 g mel, ½ tsk. bagepulver, 1 spsk. rom, flormelis
Tilberedning:
Rør fedtstof, sukker og citronskal luftigt. Tilsæt æggene et ad gangen og bland godt. Fold forsigtigt bagepulveret og det sigtede mel ind i dejen i små portioner og tilsæt til sidst rommen.
Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen.
Drys de nybagte vafler med flormelis. Serveres varme eller kolde.
Vaffeljern:
Høj temperatur indstilling

Kanelvafler

Ingredienser:
125 g margarine eller smør, 3 æg, 50 g sukker, 1 - 2 tsk. vanillesukker, 250 g mel, 1 tsk. kanel, 12 tsk. bagepulver, 11/4 dl lunkent vand, kanelsukker til dekorering
Tilberedning:
Pisk fedtstof, sukker og vanillesukker; tilsæt æggene et ad gangen. Fold forsigtigt det sigtede mel med bagepulveret og det lunkne vand ind i dejen, og tilsæt til sidst kanel.
Bag dejen umiddelbart efter tilberedningen.
Drys de bagte vafler med sukker og kanel. Serveres varme.
Vaffeljern:
Meget høj temperatur indstilling

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke

fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Våffeljärn

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Viktiga säkerhetsföreskrifter



Varning: apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig.

Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtaget.

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Placera apparaten på en värmebeständig yta från vilken alla onödiga föremål städats bort. Placera eller använd inte apparaten i närheten av eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller dylika lättantändliga material; använd inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad eller ännu het.
- För att undvika skador på hölje bör du inte placera eller använda apparaten på eller i närheten av heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Elsladden måte hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - **om apparaten skulle uppvisa fel och**
  - **före rengöring.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- Undvik skador på elsladden genom att aldrig vira upp, slå knut på eller knycka i sladden när apparaten är i användning eller förvaring.
- Barn (minst 8 år gamla) och även personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller bristfällig erfarenhet och kunskap får använda denna apparat. Detta under förutsättning att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner om hur apparaten används och förstår vilka riskerna är och vilka säkerhetsåtgärder som krävs.
- Barn bör inte tillåtas rengöra apparaten eller göra servicearbeten på den.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn under 8 års ålder bör hållas på avstånd från apparaten och dess elsladd medan apparaten är påkopplad eller när den svalnar efter användningen.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande

anläggningar
- bed-and-breakfast hus.

- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Förvaring av sladden

Beroende på modell kan ditt våffeljärn vara utrustat med ett förvaringsfack för den uppvirade sladden.
Sladden bör alltid dras ut till sin fulla längd eller tas ur förvaringsutrymmet innan apparaten tas i bruk.
Låt apparaten svalna helt innan sladden viras upp eller sätts i förvaringsfacket.

Innan första användningen

Låt våffeljärnet värmas upp i 10 minuter med locket stängt. Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk. Se till att vädra ordentligt.
(Om ditt våffeljärn har inställbar termostat bör den vara inställd på den högsta temperaturen).
Rengör därefter våffeljärnet enligt avsnittet "***Rengöring och skötsel***".

Användning

– Stäng våffeljärnets lock.
– Sätt stickproppen i vägguttaget. Den röda signallampan tänds.
– Vrid termostatknappen till dess maximala inställning.
– Låt våffeljärnet värmas upp i ca. 8 minuter. Apparaten är klar för användning.
– När den inställda temperaturen har uppnåtts, tänds den gröna lampan.
– Öppna våffeljärnets lock.
– Innan användningen borde "non stick"-ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.
– Häll smeten i mitten på nedre stekytan.
– Stäng locket och tryck lätt på lockets handtag så att smeten sprider sig jämnt.
– Gräddningstiden är ca 2-3 minuter beroende på sort av smet och termostatens inställning.
– Ta bort våfflan så snart gräddningen är klar. För att förhindra att "non-stick"-ytan skadas, bör du inte använda några vassa eller skarpa föremål när du tar bort maten.
– Kontrollera att våfflan har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om våfflan är för ljus eller för mörk.
– Häll ny smet i våffeljärnet så snart du har tagit bort den färdiga våfflan.
– Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

Praktiska råd

– Lägg de färdiga våfflorna bredvid varandra på ett galler. Lagda på hög mister de sin frasighet.
– Om mjölk används i stället för vatten blir våfflorna mjukare och mörkare.
– Alla ingredienser bör ha samma temperatur för att våfflorna skall bli jämnt bruna.

Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur vägguttaget och vänta, utan att stänga våffeljärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med vatten eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.

– Torka apparatens utsida med fuktig duk. Doppa aldrig apparaten i vatten.
– Stekytorna kan rengöras med fuktig duk eller mjuk borste.

Recept:

Frasiga våfflor

Ingredienser:

5 äggulor, 5 msk hett vatten, 100 g socker, rivet citronskal, 150 g vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 5 äggvitor, hårt vispade, 1 msk rom, pudersocker
Gör så här:
Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal. Skär med en kniv i blandningens yta för att kontrollera om den rätta konsistensen uppnåtts. Om märket efter kniven inte försvinner är konsistensen bra. Rör ner vetemjöl blandat med bakpulver, rom och vänd slutligen försiktigt ner de hårt vispade äggvitorna.
Grädda våfflorna genast.
Strö pudersocker över våfflorna och servera dem varma.
Våffeljärn:
Hög temperaturinställning.

Utsökta nötvåfflor
Ingredienser:
200 g margarin eller smör, knappt 1 dl (75 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 3 ägg, 2½ dl (150 g) vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 75 g val- eller hasselnötter, malda, 1 msk rom, pudersocker
Gör så här:
Vispa fett, socker och vaniljsocker. Tillsätt äggen och vetemjölet blandat med bakpulver. Slutligen blandas nötterna och rommen i smeten.
Grädda smeten genast.
Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.
Våffeljärn:
Hög temperaturinställning.
- När du bereder våffelsmeten bör du se till att alla ingredienser har samma temperatur.

Sandvåfflor
Ingredienser:
200 g margarin eller smör, ca 1 dl (100 g) socker, rivet skal av 1 citron, 4 ägg, 3½ dl (200 g) vetemjöl, ½ tsk bakpulver, 1 msk rom, pudersocker
Gör så här:
Blanda väl fett, socker och citronskal. Tillsätt ett ägg i taget och rör till en jämn smet. Blanda försiktigt ner vetemjölet blandat med bakpulvret, litet i gången, och tillsätt slutligen rommen.
Grädda smeten genast.
Dekorera våfflorna med pudersocker. Serveras varma eller kalla.
Våffeljärn:
Hög temperaturinställning.

Kanelvåfflor
Ingredienser:
125 g margarin eller smör, 3 ägg, ½ dl (50 g) socker, 1 tsk vaniljsocker, 4½ dl (250 g) vetemjöl, 1 tsk kanel, 2 tsk bakpulver, 1 1/4 dl ljumt vatten, socker och kanel för dekoration
Gör så här:
Vispa fett, socker och vaniljsocker och tillsätt ett ägg i taget. Rör försiktigt ner mjölet blandat med bakpulver samt det ljumma vattnet och tillsätt slutligen kanelen.
Grädda våfflorna genast.
Strö socker och kanel på de gräddade våfflorna. Serveras varma.
Våffeljärn:
Mycket hög temperaturinställning.

Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland
För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Vohvelirauta

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita



Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta.

Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestävälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohdot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- **Katkaise aina virta lämmittimestä ja ota pistotulppa pois pistorasiasta käytön jälkeen. Tee samoin**
  - **mahdollisen toimintahäiriön aikana sekä**
  - **puhdistaessasi laitetta.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Jotta virtajohto ei vaurioituisi, älä koskaan taivuta tai kierrä sitä tai vedä siitä käytön tai säilytyksen aikana.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat), ja myös henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, jos he ovat valvonnan alaisena tai jos heille on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttöä varten.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa suorittaa laitteen puhdistus- tai huoltotöitä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja sen liitäntäjohdon luota, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan tai kun se on jäähtymässä käytön jälkeen.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Liitäntäjohdon säilytys

Mallista riippuen vohveliraudassa voi olla liitäntäjohdon säilytyskela tai säilytystila.

Vedä liitäntäjohto täyteen mittaansa tai ota koko johto esiin, ennen kuin alat käyttää laitetta.

Anna laitteen jäähtyä täysin, ennen kuin kelaat liitosjohdon sisään tai käärit johdon säilytystilaan.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

(Mikäli vohveliraudassa on säädettävä termostaatti, aseta säädin yläasentoon.)

Puhdista laite ***Puhdistus ja hoito*** -kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Käyttö

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan. Punainen päämerkkivalo syttyy.
- Kytke termostaatin säädin maksimiasetukseen.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 8 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- Kun esisäädetty lämpötila saavutetaan, vihreä "valmis"-valo syttyy.
- Avaa kannet.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa kuumentamista kestävää öljyä tai rasvaa.
- Kaada taikina pohjaosan keskelle.
- Laske kansiosa alas ja paina kevyesti, jotta taikina leviää tasaisesti.
- Paistoaika on yleensä 2 - 3 minuuttia taikinan koostumuksesta ja säädetystä lämpötilasta riippuen.
- Vohvelin paistuttua nosta se pois välittömästi. Jotta estetään tarttumattoman pinnan vaurioituminen, älä poista ruokaa terävillä tai teräväkärkisillä esineillä.
- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostanut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

Käytännön neuvoja

- Jotta vohvelit säilyttäisivät rapeutensa, aseta ne vierekkäin ritilälle jäähtymään. (Päällekkäin ladottaessa ne menettävät rapeutensa.)
- Jos veden asemesta käytetään maitoa, tulee vohveleista pehmeämpiä ja tummempia.
- Jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti, tulee kaikkien taikinan aineiden olla samanlämpöisiä.

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimina.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla tai pehmeällä harjalla.

Ohjeita

Rapeat vohvelit

Ainekset:

5 munankeltuaista, 5 rkl kuumaa vettä, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 150 g vehnäjauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 5

munanvalkuaista vaahdoksi vatkattuna, 1 rkl rommia, tomusokeria
Valmistus:
Vatkaa munankeltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunankuori. Tarkista koostumus koskettamalla taikinan pintaa veitsen terällä. Lopeta vatkaaminen, kun terästä jää pintaan jälki. Sekoita joukkoon vehnäjauhot, joihin leivinjauhe on lisätty, ja rommi. Lisää lopuksi varovaisesti valkuaisvaahto. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla ja tarjoile lämpiminä.
Vohvelirauta:
Korkea lämpötila-asetus

Hienot pähkinävohvelit
Ainekset:
200 g voita tai margariinia, 75 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 3 munaa, 150 g vehnäjauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 75 g pähkinärouhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria
Valmistus:
Varmista, että kaikki taikinan käytettävät aineet ovat samanlämpöisiä. Taikina saattaa "hikoilla" vähän, mutta huolellisesti valmistettuna valmiit vohvelit ovat erittäin ohuita ja rapeita.
Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen. Lisää munat ja sen jälkeen vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Lisää lopuksi pähkinärouhe ja rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.
Vohvelirauta:
Korkea lämpötila-asetus

Hiekkavohvelit
Ainekset:
200 g voita tai margariinia, 100 g sokeria, raastettu sitruunankuori, 4 munaa, 200 g vehnäjauhoja, ½ tl leivinjauhetta, 1 rkl rommia, tomusokeria
Valmistus:
Vatkaa rasva, sokeri ja raastettu sitruunankuori vaahdoksi. Lisää munat yksitellen ja sekoita hyvin. Lisää varovaisesti pienissä erissä vehnäjauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita lopuksi joukkoon rommi. Paista taikina heti. Koristele vohvelit tomusokerilla. Tarjoile lämpiminä tai kylminä.
Vohvelirauta:
Korkea lämpötila-asetus

Kanelivohvelit
Ainekset:
125 g voita tai margariinia, 3 munaa, 50 g sokeria, 1 tl vaniljasokeria, 250 g vehnäjauhoja, 1 tl kanelia, 2 tl leivinjauhetta. 11/4 dl haaleaa vettä, sokeria ja kanelia koristeluun
Valmistus:
Vatkaa voimakkaasti rasva, sokeri ja vaniljasokeri yhteen, ja lisää munat yksitellen. Lisää varovaisesti joukkoon vehnäjauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Lisää haalea vesi ja lopuksi kaneli. Paista taikina heti. Koristele vohvelit sokerilla ja kanelilla. Tarjoile lämpiminä.
Vohvelirauta:
Erittäin korkea lämpötila-asetus



Jätehuolto
Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

PL

Gofrownica

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Instrukcja bezpieczeństwa



Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.

Nie dotykać żadnych gorących elementów gofrownicy; trzymać wyłącznie za uchwyt.

- Przed użyciem gofrownicy należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe urządzenia są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Gofrownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych materiałów; nie używać gofrownicy na wolnym powietrzu.
- Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
- Uwaga! Umieszczanie gofrownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
- Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów gofrownicy.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Aby zapobiec zniszczeniu przewodu zasilającego nie należy go skręcać, zginać, ani ciągnąć podczas pracy lub w czasie przechowywania.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją

lub czyszczeniem urządzenia.

- Kiedy urządzenie jest podłączone do sieci albo jeszcze stygnie po pracy, nie wolno dopuszczać do niego dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przechowywanie przewodu zasilającego

W zależności od modelu gofrownica może być wyposażona w mechanizm zwijania przewodu lub w schowek na przewód zasilający.

Przed włączeniem gofrownicy przewód należy rozwinąć na całą długość lub wyjąć go ze schowka.

Przewód można zwinąć lub włożyć do schowka tylko wtedy, kiedy gofrownica całkowicie ostygnie.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Rozgrzewać gofrownicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. Należy wówczas zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

(Jeśli gofrownica posiada termostat, należy nastawić gałkę termostatu na najwyższy poziom.) Po użyciu, wyczyścić gofrownicę w sposób opisany w punkcie ***Konserwacja ogólna i czyszczenie***.

Obsługa

– Zamknąć pokrywę.
– Włączyć urządzenie. Zapali się wówczas czerwony główny wskaźnik świetlny.
– Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.
– Nagrzewać gofrownicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
– Po osiągnięciu ustawionej temperatury, zapala się zielona lampka informująca o gotowości do pracy.
– Otworzyć obydwie pokrywy.
– Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczonego do smażenia w wysokich temperaturach.
– Wlać ciasto na środek dolnej płyty.
– Zamknąć górną płytę i delikatnie przycisnąć. Dzięki temu ciasto rozprowadzi się równomiernie.
– Na ogół czas pieczenia wynosi od 2 do 3 minut, w zależności od rodzaju ciasta i wybranej temperatury.
– Po zakończeniu pieczenia natychmiast wyjąć gofra z gofrownicy. Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty, nie używać do zdejmowania żywności żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi.
– Sprawdzić poziom zarumienienia się gofra. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom

temperatury lub czas pieczenia.
- Wlać świeże ciasto do gofrownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego wcześniej gofra.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż gofrownica ostygnie.

Porady praktyczne
- W celu zachowania odpowiedniej kruchości gofrów należy umieścić je, jeden obok drugiego, na siatce do chwili ostygnięcia. (Umieszczone jeden na drugim utracą kruchość.)
- Używając do ciasta mleka zamiast wody otrzymuje się bardziej miękkie i ciemniejsze gofry.
- Aby uzyskać równomierne zarumienienie, wszystkie składniki powinny mieć tę samą temperaturę.

Konserwacja ogólna i czyszczenie urządzenia
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie gofrownicy przy otwartych pokrywach.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię gofrownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.
- Wewnętrzną warstwę ochronną płyt można czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub miękką szczoteczką.

Przepisy:

Gofry
Składniki:
5 żółtek, 5 łyżek stołowych gorącej wody, 100 g cukru, starta skórka z cytryny, 150 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 5 ubitych białek,1 łyżka stołowa rumu.
Do posypania: cukier puder
Przygotowanie:
Ucierać żółtka dodając wodę, cukier i skórkę z cytryny. Aby upewnić się, że prawidłowa konsystencja ciasta została osiągnięta, należy włożyć nóż do masy i sprawdzić, czy ślad po nim nie zanika. Jeśli ślad pozostaje, należy kontynuować przygotowywanie ciasta. Następnie dodać mąkę przesianą razem z proszkiem do pieczenia oraz rum, cały czas mieszając. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem i podawać na ciepło.
Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

Wyśmienite Gofry Orzechowe
Składniki:
200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczka cukru pudru, 75 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka stołowa rumu.
Do posypania: cukier puder
Przygotowanie:
Utrzeć razem tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodać jajka i mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać orzechy i rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.
Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.
- Przyrządzając ciasto na gofry należy sprawdzić, czy wszystkie składniki mają jednakową temperaturę. Ciasto może trochę „pocić się”, ale jeżeli gofry były starannie przygotowane, będą bardzo delikatne i chrupiące.

Gofry Piaskowe
Składniki:
200 g masła lub margaryny, 100 g cukru, starta skórka z 1 cytryny, 4 jajka, 200 g mąki, ½ łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżka stołowa rumu.

Do posypania: cukier puder
Przygotowanie:
Zmieszać tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i na koniec wmieszać rum. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.
Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

Gofry Cynamonowe
Składniki:
125 g masła lub margaryny, 3 jajka, 50 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 125 ml ciepłej wody, cukier i cynamon do posypania.
Przygotowanie:
Zmieszać tłuszcz, cukier i cukier waniliowy. Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać. Powoli dodawać w małych ilościach mąkę przesianą przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i ciepłą wodę i na koniec dodać cynamonu. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone gofry posypać cukrem i cynamonem. Podawać na ciepło lub na zimno.
Gofrownica:
Ustawienie temperatury na bardzo wysokim poziomie.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

Gwarancja
Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.
Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

GR

Βαφλομηχανή

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας



Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία, οι θερμοκρασίες των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής είναι πολύ υψηλές. Προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων.

Μην αγγίζετε τα θερμά μέρη της συσκευή. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια που αντέχει τη θερμότητα στην οποία δεν υπάρχουν εμπόδια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ενεργοποιημένη ή είναι ακόμη ζεστή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- **Να κλείνετε πάντα τη συσκευή και να τη βγάζετε από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
  - **σε κάθε περίπτωση δυσλειτουργίας ή βλάβης και**
  - **κατά τον καθαρισμό.**
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην το περιστρέφετε, λυγίζετε ή τραβάτε κατά τη λειτουργία της συσκευής ή όταν αυτή είναι αποθηκευμένη.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία

καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.

- Τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της ενώ αυτό είναι συνδεδεμένο με την κεντρική ηλεκτρική παροχή ή όταν η συσκευή κρυώνει μετά τη χρήση της.
- **Προσοχή**! Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου

Ανάλογα με το μοντέλο, η βαφλομηχανή μπορεί να διαθέτει ένα χώρο περιέλιξης ηλεκτρικού καλωδίου ή θάλαμο φύλαξης καλωδίου.

Πριν από κάθε χρήση της συσκευής, πρέπει πάντα να ξετυλίγετε πλήρως το καλώδιο ή να το βγάζετε από το χώρο αποθήκευσής του.

Τυλίξτε το καλώδιο ή αποθηκεύστε το μόνο εφόσον η βαφλομηχανή έχει κρυώσει εντελώς.

Πριν από την πρώτη χρήση

Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για δέκα λεπτά με κλειστά καπάκια. Με αυτό τον τρόπο θα αφαιρεθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται κατά την πρώτη χρήση της βαφλομηχανής. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

(Αν η βαφλομηχανή σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη, ρυθμίστε τον στην υψηλότερη θέση).

Μετά, καθαρίστε τη βαφλομηχανή όπως περιγράφεται στην παράγραφο ***Καθαρισμός και φροντίδα***.

Λειτουργία

- Κλείστε τα καπάκια.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Στρέψτε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμισή του.
- Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για περίπου οκτώ λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμη για χρήση.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα ανάψει η πράσινη λυχνία ‘ετοιμότητας’.
- Ανοίξτε τα δύο καπάκια.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε το μείγμα στο κέντρο της κάτω πλάκας.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω ελαφρά προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψησίματος είναι περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και τη θερμοκρασία επιλογής.
- Όταν ψηθεί η βάφλα, αφαιρέστε την αμέσως από τη βαφλομηχανή. Για

να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη, μην χρησιμοποιείτε κανένα αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για να αφαιρέσετε το φαγητό.
- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της βάφλας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψησίματος αναλόγως.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάφλα.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει με τις πλάκες ανοικτές.

Πρακτικές συμβουλές
- Προκειμένου να διατηρηθούν οι βάφλες τραγανιστές, τοποθετήστε τις επάνω σε μια σχάρα τη μία δίπλα στην άλλη για να κρυώσουν. (Αν τις τοποθετήσετε τη μία επάνω στην άλλη, θα χάσουν την τραγανιστή τους γεύση).
- Αν χρησιμοποιήσετε γάλα αντί για νερό, οι βάφλες θα είναι μαλακότερες και θα αποκτήσουν πιο σκούρο χρώμα.
- Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

Καθαρισμός και φροντίδα
- ● Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει με τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- ● Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- ● Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με μαλακό υγρό πανί ή με μια μαλακή βούρτσα.

Συνταγές

Μπισκότα βάφλες
Υλικά:
5 κρόκοι αυγών, 5 κουταλιές της σούπας καυτό νερό, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα φλούδας λεμονιού, 150 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 5 ασπράδια αυγών κτυπημένα, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γκλασάρισμα
Προετοιμασία:
Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με το νερό, τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού. Για να ελέγξετε αν το μείγμα είναι έτοιμο, σημαδέψτε την επιφάνεια του μείγματος με ένα μαχαίρι. Αν το σημάδι παραμένει εμφανές, συνεχίστε. Ανακατέψτε το αλεύρι, το οποίο έχετε προηγουμένως κοσκινίσει, με το μπέικιν πάουντερ, προσθέστε και το ρούμι, και τέλος προσθέστε τα κτυπημένα ασπράδια ανακατεύοντας απαλά.
Ψήστε το μείγμα αμέσως.
Πασπαλίστε ζάχαρη άχνη πάνω στις ψημένες βάφλες και σερβίρετέ τις ζεστές.
Βαφλομηχανή:
Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

Γευστικές βάφλες με καρύδια
Υλικά:
200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 3 αυγά, 150 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 75 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια ή φουντούκια, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γλασάρισμα
Προετοιμασία:
Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέστε τα αυγά και μετά το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ.
Τέλος, προσθέστε τα καρύδια και το ρούμι.
Ψήστε το μείγμα αμέσως.
Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη επάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.
Βαφλομηχανή:
Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας
- ● Όταν ετοιμάζετε το μείγμα για τις βάφλες,

βεβαιωθείτε ότι όλα τα άλλα υλικά είναι στην ίδια θερμοκρασία.

Απλές βάφλες

Υλικά:

200 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γραμμάρια ζάχαρη, ξύσμα λεμονιού, 4 αυγά, 200 γραμμάρια αλεύρι, ½ κουταλάκι του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 1 κουταλιά της σούπας ρούμι, ζάχαρη άχνη για γκλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε καλά το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και το ξύσμα ώσπου να γίνουν ένα αφράτο μείγμα.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και ανακατέψτε τα καλά. Μετά προσθέστε σε μικρές δόσεις το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά.

Τέλος, προσθέστε το ρούμι.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Πασπαλίστε την άχνη ζάχαρη πάνω στις ψημένες βάφλες. Σερβίρετέ τις ζεστές ή κρύες.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

Βάφλες με κανέλλα

Υλικά:

125 γραμμάρια μαργαρίνη ή βούτυρο, 3 αυγά, 50 γραμμάρια ζάχαρη, 1 βανίλια, 250 γραμμάρια αλεύρι, 1 κουταλάκι του τσαγιού κανέλλα, 2 κουταλάκια του τσαγιού μπέικιν πάουντερ, 125 ml χλιαρό νερό, ζάχαρη και κανέλλα για το γκλασάρισμα

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μαζί με τη ζάχαρη και τη βανίλια.

Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Μετά προσθέστε το αλεύρι, το οποίο έχετε κοσκινίσει, μαζί με το μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας απαλά, και το χλιαρό νερό.

Τέλος, προσθέστε την κανέλλα.

Ψήστε το μείγμα αμέσως.

Γλασάρετε με ζάχαρη άχνη και κανέλλα.

Σερβίρετέ τις ζεστές.

Βαφλομηχανή:

Ρύθμιση πολύ υψηλής θερμοκρασίας

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

(RUS) # Электровафельница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Правила безопасности



Предупреждение! При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается. Будьте осторожны: можно получить ожог.

Не прикасайтесь к горячим частям прибора, беритесь только за ручку.

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном, так и на любом дополнительном устройстве, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им рядом или под кухонными шкафами или висячими предметами, такими как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Отключайте прибор от сети и вынимайте вилку из розетки после использования, а также:**
  - **при возникновении неполадок,**
  - **перед чисткой.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не повредить шнур питания, никогда его не перекручивайте, не перегибайте или не тяните за него, как при работе прибора, так и когда он не используется.
- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста), а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами

техники.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детей нельзя допускать к чистке прибора и уходу за ним.
- Следите за тем, чтобы дети, не достигшие 8-летнего возраста, находились на достаточном удалении от прибора, а также от шнура питания, если прибор включен в сеть или когда он остывает после использования.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
  - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Хранение шнура питания

В зависимости от модели, эта вафельница может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальный отсек для его хранения.

Всегда разматывайте шнур на полную длину или полностью вынимайте его из отсека хранения перед включением прибора.

Сматывайте или убирайте шнур в отсек хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

Перед первым включением

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.

(Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

После этого почистите вафельницу, как указано в разделе ***Чистка и общий уход***.

Работа

– Закройте крышки.
– Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
– Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
– Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
– После достижения предварительно заданной температуры загорится зеленая индикаторная лампочка готовности к работе.
– Откройте обе крышки.
– Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для

жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
– Вылейте тесто на середину нижней плиты.
– Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
– Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
– Как только процесс выпечки закончится, сразу же снимите вафлю. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с плиты острыми или остроконечными предметами.
– Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
– Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
– Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

Полезные советы
– Чтобы вафли оставались хрустящими, положите их рядом друг с другом на подставку для охлаждения. (Если положить их друг на друга, они перестанут быть хрустящими).
– Если вместо воды использовать молоко, вафли будут мягче и темнее.
– Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

Чистка и общий уход
● Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными плитами.
● Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
● Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
– Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
– Плиты с антипригарным покрытием можно протирать мягкой увлажненной тканью или чистить мягкой щеткой.

Рецепты:

Бисквитные вафли
Ингредиенты:
5 яичных желтков, 5 ст. л горячей воды, 100 г сахара, тёртая лимонная цедра, 150 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л рома, сахарная глазурь
Приготовление:
Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции, проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки.
Сразу же приступайте к выпечке.
Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.
Уставка температуры нагрева вафельницы:
Уставка высокой температуры

Деликатесные ореховые вафли
Ингредиенты:
200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л рома, сахарная глазурь
Приготовление:
Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным порошком.
Затем перемешайте с орехами и ромом.
Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Уставка высокой температуры

- При приготовлении вафельного теста убедитесь, что все ингредиенты имеют одинаковую температуру.

Песочные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте масло (маргарин), сахар и лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавьте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Уставка высокой температуры

Коричные вафли

Ингредиенты:

125 г маргарина или масла, 3 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г муки, 1 ч. л корицы, 2 ч. л пекарного порошка, 125 мл теплой воды, сахар и корица для глазури

Приготовление:

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар; добавьте яйца одно за другим. Медленно добавьте, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком и теплую воду, а затем добавьте корицы.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахаром и корицей. Подайте к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Уставка очень высокой температуры

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

SEVERIN

I/M No.: 8566.0000

Severin WA 2102

Описание



Оформление кредита онлайн за 2 минуты



Доставка заказов по всей России



Круглосуточная служба поддержки



Оплата заказа любым удобным способом